

FREIHAFEN

*Einfach **genießt** das Leben*



ELECTRIC CHOPPER

OPERATION MANUAL

El uso de equipo eléctrico requiere sentido común y la observancia de las siguientes reglas de seguridad.

SÓLO PARA USO EN INTERIORES.

La gestión de los cables

- El cable debe ser conectado sin forzar los conectores.
- No dejes que el cable cuelgue sobre el borde de una encimera donde un niño pueda alcanzarlo.
- No deje que el cable pase por un espacio libre, por ejemplo entre una toma de corriente de baja potencia y una mesa.
- No pase el cable por encima de una estufa, tostadora u otras áreas calientes que puedan dañarlo.

Por su seguridad

- Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar o quitar cualquier pieza.
- No toque ninguna parte móvil. Mantén las manos, el pelo, la ropa y los utensilios lejos de las cuchillas de la licuadora.
- No permita que las cuchillas giratorias toquen el cordón.
- TENGAN CUIDADO AL MANIPULAR LAS CUCHILLAS DE METAL YA QUE SON MUY AFILADAS.
- Asegúrese de que la jarra de la licuadora esté apagada antes de conectarla o desconectarla de la fuente de alimentación.

Niños

Este aparato no está aprobado para su uso por niños.

Otras instrucciones de seguridad

- Para protegerse contra el fuego, las descargas eléctricas y las lesiones, no sumerja el cable, el enchufe o la jarra de la licuadora en agua u otros líquidos.
- No haga funcionar un aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya dañado.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que existe el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno caliente.
- Desenchufe el cable de alimentación cuando no lo utilice.

Su trituradora está diseñada para ayudarle a triturar carne y vegetales con un mínimo esfuerzo.

DESEMBALAJE

Desembale su trituradora con cuidado, ya que las cuchillas son muy afiladas.

NOTA IMPORTANTE:



Por favor, use toda su mano, no sólo un dedo para operar la trituradora. La multiritradora eléctrica sólo puede ponerse en marcha cuando la parte electrónica y el recipiente de cristal se presionan completamente. Durante el uso, por favor, coloque toda la palma de su mano en la carcasa y presione la palma de su mano al nivel apropiado.

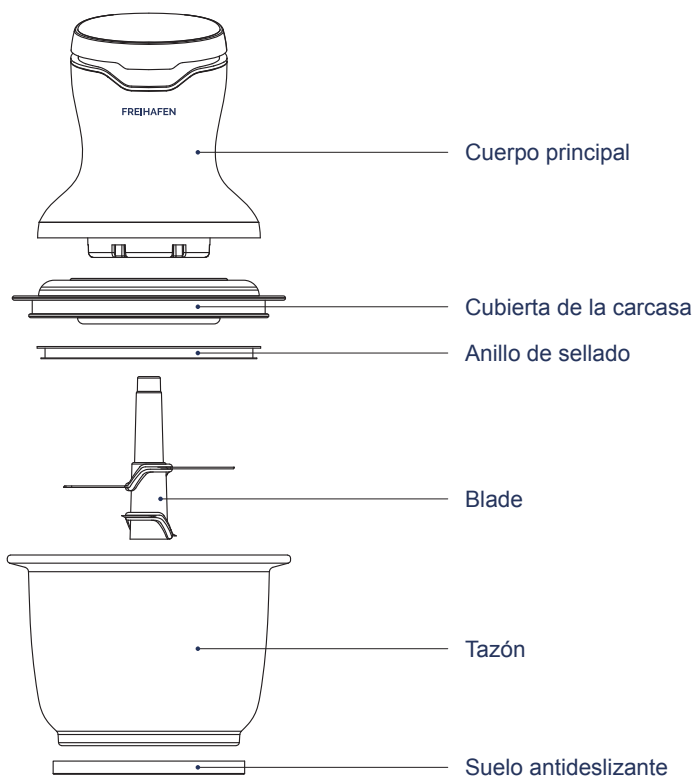


PRECAUCIÓN:

NUNCA USE SU APARATO MIENTRAS SE ESTÁ COCINANDO EN UN TAZÓN O UNA OLLA.

INTERRUPTOR DE VELOCIDAD:

El aparato está diseñado para funcionar a diferentes velocidades. Puedes girar el interruptor de velocidad para ajustarlo a tus necesidades. (véase Ayuda para el procesamiento)



Limpieza

Antes de la limpieza y el mantenimiento, apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación.

1. Retire la cuchilla de corte.

Limpie la tapa del tazón y el bol en agua jabonosa tibia y séquelo bien.

3. Limpie la carcasa principal con un paño húmedo y séquela bien.

Solución de problemas

Comprobar si el enchufe está conectado correctamente?

Es el enchufe en sí o el enchufe defectuoso? Compruébelo conectando otro dispositivo. Revisa los siguientes puntos a una posible causa.

- La unidad se calienta mucho a largo plazo cuando funciona a máxima velocidad. La trituradora se calienta.

Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.

- El aparato no arranca.

La trituradora no estaba montada correctamente. Afloje el accesorio e introdúzcalo como se describe en "Trituración".

Datos técnicos

Modelo: HR-618

Suministro de energía: corriente alterna 220-240V 50/60Hz

Salida: 300W

Capacidad del tazón de vidrio: 1.5L

Clase de seguridad: II

Cómo operar su helicóptero

La picadora es ideal para cortar carne, queso, cebollas, hierbas, ajo, zanahorias, ciruelas, etc.

NOTA

1. no corte alimentos extremadamente duros como la nuez moscada, los granos de café y los cereales. No corte objetos duros como cubitos de hielo o huesos. Esto dañará el cuchillo. No revuelva los alimentos como la harina, el pan, etc. Son pegajosos en presencia de agua y afectan al funcionamiento del motor. Si añade muy pocos ingredientes, el motor funcionará al ralentí.
2. El tiempo de procesamiento continuo del producto no debe exceder de 30 segundos y el producto debe descansar durante 2 minutos después de haber sido procesado continuamente durante 30 segundos. El ciclo es de 2 minutos a intervalos de 30 segundos y el producto debe descansar durante 15 minutos después de haber trabajado continuamente durante 3 ciclos.
3. no utilice agua o alimentos en cantidades superiores a 70 °C.

Antes de la trituración

Prepara la carne, el queso, las cebollas, el ajo, las zanahorias, las vainas (ver ayuda de procesamiento).

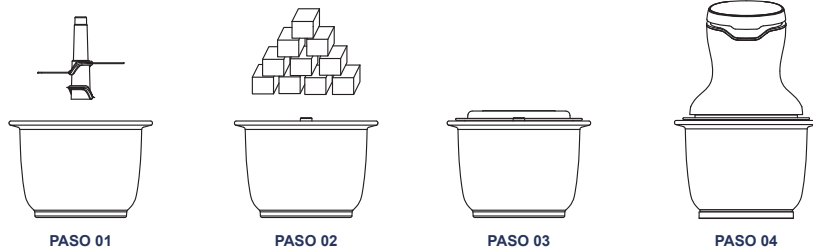
Quitar los tallos de las hierbas, quitar las cáscaras de las nueces.

Quitar los huesos, tendones y cartilagos de la carne.

Para obtener los mejores resultados, por favor lea los ajustes recomendados en la Guía de Procesamiento.

Aplastando

1. Coloca el cuchillo en la clavija central de la ranura de corte. Asegúrate siempre de que el suelo antideslizante esté unido al cuenco. (Paso 1).
- Coloca la comida en el tazón (paso 2).
- Coloca la tapa del tazón en el tazón (paso 3).
- Empuja el cuerpo principal dentro de la tapa del tazón hasta que encaje en su lugar (paso 4).
5. Presione el interruptor para operar el molino. Sostener el cuerpo principal con la mano durante el procesamiento.
6. Después de su uso, retire primero el cuerpo principal y luego la tapa del recipiente.
7. Retire cuidadosamente la cuchilla.
8. Retire la comida procesada del tazón.

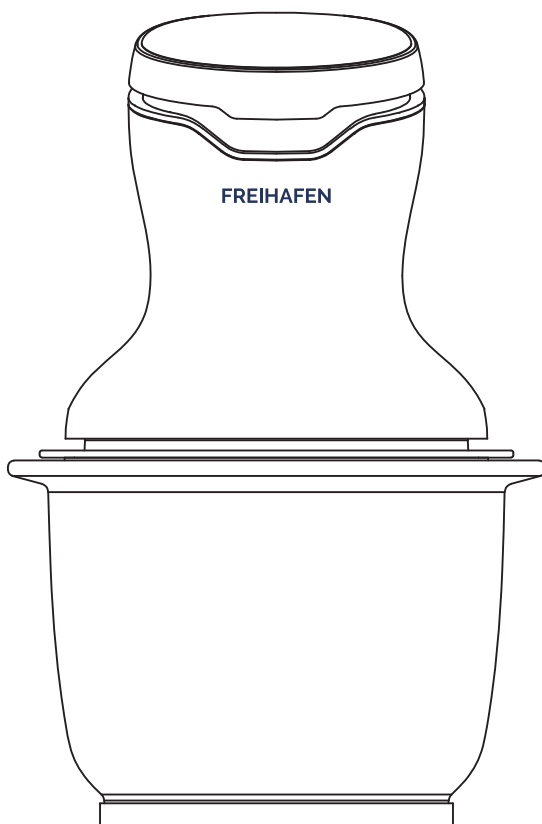


Ayuda para el procesamiento

Alimentos	Peso	Tiempo	Velocidad
Cerdo	≤500g(20*20*20mm)	≤30s	Alta velocidad
Carne de vacuno	≤500g(20*20*20mm)	≤30s	Alta velocidad
Ajo	300g	15s	Baja velocidad
Chili	300g	15s	Baja velocidad
Zanahorias	300g(20*20*20mm)	15s	Baja velocidad
Apio	300g	15s	Baja velocidad

FREIHAFEN

Simply enjoying life



Email

Service@Freihafen.shop

Website

www.Freihafen.shop

Phone

0049-040-69638976-8

EU **Vertreter**

STEO GmbH, Ludwig-Erhard-Straße 18, D-20459,
Hamburg (Adresse ist nicht für Retourware)